

<https://helda.helsinki.fi>

Moniammatillinen ruokakasvatus ajan niukkuutta kekseliästä resurssien käyttöä?

Janhonen, Kristiina

[Kotitalousopettajien liitto],
2020-09-02

Janhonen, K., Suonpää, K. & Autio, M. 2020, Moniammatillinen ruokakasvatus ajan niukkuutta vai kekseliästä resurssien käyttöä? . [Kotitalousopettajien liitto], Helsinki . <
<https://kotitalousopettajat.fi/ajankohtaista/yhteistyokumppanit-tiedottaa/517-moniammatillinen-ruokakasvatus-ajan-niukkuutta-vai-kekseliasta-resurssien-kayttoa/>>

<http://hdl.handle.net/10138/322873>

publishedVersion

Downloaded from Helda, University of Helsinki institutional repository.

This is an electronic reprint of the original article.

This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version.



Kuva: Kati Suonpää (Kuva on havainnekuva eikä liity tekstissä viitatus tutkimuksen toteutukseen)

Moniammatillinen ruokakasvatus – ajan niukkuutta vai kekseliästä resurssien käyttöä?

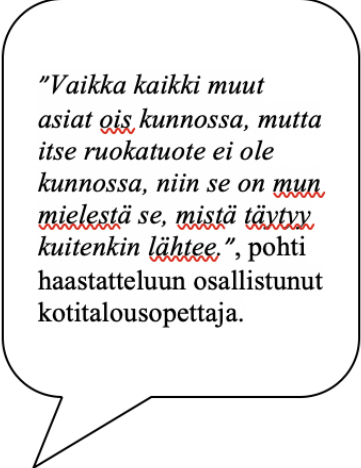
Kristiina Janhonen, Kati Suonpää, Minna Autio

Kouluruokailusuositukset (VRN, 2017) kuvaavat koulun ruokakasvatusta kokonaisuudeksi, jossa kouluruokailu ja eri oppiaineiden opetussisällöt tukevat oppilaiden jokapäiväisiä ruokavalintoja sekä heidän ymmärrystään ruokavalintojen ja -merkitysten moninaisuudesta. Erityisesti kotitalous, terveystieto, ympäristöoppi ja biologia mainitaan suosituksissa oppiaineina, joiden opetukseen voisi integroida ruokateemoja, kuten terveys ja kestävyys. Suositukset kuvaavat kouluruokailua monialaiseksi oppimiskokonaisuudeksi, joka mahdollistaa esimerkiksi erilaisten laaja-alaisen projektien toteuttamisen (VRN, 2017, s. 15). Tutkimusta on kuitenkin niukasti siitä, millaisena opettajat ja ruokapalveluhenkilöstö itse kokevat oman roolinsa ruokakasvattajina. Pitkäjänteisen ja johdonmukaisen työskentelyn tueksi tarvitaan myös ymmärrystä yhteistyötä mahdollistavista ja estävistä tekijöistä osana koulun arkista toimintaa sekä eri toimijoiden työnkuva.

Keväällä 2019 valmistunut Kati Suonpään opinnäytetyö ”Osallistava ja toiminnallinen ruokakasvatus kotitalousopetuksen ja ruokapalveluiden yhteistyönä” tuotti tietoa opettajien ja ruokapalveluhenkilöstön yhteistyökokemuksista. Tutkielmassa haastateltiin kolmea kotitalousopettajaa ja kolmea ruokapalveluhenkilöstön edustajaa kolmessa helsinkiläisessä peruskoulussa. Molemmat asiantuntijaryhmät näkivät, että tiivis ja tavoitteellinen yhteistyö tarjoaa mahdollisuuden toteuttaa sekä kouluruokailusuositusten että perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden mukaista ruokakasvatusta ja opetusta kohti ruokatajun kehittymistä, hyvinvointiin kasvamista sekä laaja-alaista osaamista (POPS 2014; VRN, 2017). Suonpään opinnäytetyö (2019) toimii esitutkimuksena elokuussa 2020 käynnistyneelle ruokakasvatuksen hankkeelle 'Kouluruokailu tukemassa ruokatajun rakentumista (RUOKATAJU 2020–2022)', jota koordinoi tutkijatohtori Kristiina Janhonen Helsingin yliopistosta¹.

Yhteistyön toteuttaminen käytännössä

Ruokakasvatukseen liittyvässä julkisessa keskustelussa ja tutkimuksessa (mm. Kaljonen ym. 2018) on viime vuosina aiempaa vahvemmin korostettu oppilaiden ottamista mukaan suunnittelemaan ja toteuttamaan erilaisia kouluruokailukokeiluja ja kehittämistoimia. Tätä muutossuuntaa kuvastaa myös opetussuunnitelman perusteiden (2014) ja kouluruokailusuositusten (VRN, 2017) esiin nostama osallisuuden näkökulma, mikä tiivistettynä merkitsee asioiden kehittämistä yhdessä. Oppilaiden ottaminen mukaan kehitystyöhön tukee sitouttamista, omien vaikutusmahdollisuuksien hahmottamista sekä harjaantumista kohti aktiivista ruokakansalaisuutta. Kotitalousopettajat nostetaan kouluruokailusuosituksissa esiin ruokakasvatuksen sisältöosaamisen asiantuntijoina (VRN, 2017, s. 25). Kotitalous onkin esimerkki oppiaineesta, jossa myös toiminnallisten ja osallistavien ruokakasvatusprojektien toteuttaminen yhteistyössä ruokapalveluiden kanssa olisi luontevaa.



"Vaikka kaikki muut asiat ois kunnossa, mutta itse ruokatuote ei ole kunnossa, niin se on mun mielestä se, mistä täytyy kuitenkin lähteä", pohti haastatteluun osallistunut kotitalousopettaja.

Käytännössä opetuksen ja ruokapalveluiden yhteistyölle voi kuitenkin olla rakenteellisia tai koettuja esteitä. Suonpään (2019) tutkielma osoitti, että eroavaisuudet kotitalousopettajien ja ruokapalveluhenkilöstön perustehtävissä tuottavat asiantuntijoilla erilaista kokemusta omasta ruokakasvattajuudesta. Kotitalousopettajilla on vahva kasvattajaidentiteetti ja he näkevät ruokakasvatuksen luontevana ja keskeisenä osana omaa työkuvaansa. Ruokapalveluhenkilöstön edustajat puolestaan kokevat oman ruokakasvattajuutensa toteutuvan pikemminkin välillisesti eli valmiin ruokatuotteen kautta ja he eivät koe olevansa ensisijaisessa vastuussa oppilaiden kasvatustehtävästä. Myös kotitalousopettajat painottivat laadukasta ruokatuotetta ruokapalveluiden perustehtävänä sekä tärkeänä lähtökohtana ruokakasvatusyhteistyölle, kuten seuraava aineistolainaus havainnollistaa: *"Vaikka kaikki muut asiat ois kunnossa, mutta itse ruokatuote ei ole kunnossa, niin se on mun mielestä se, mistä täytyy kuitenkin lähteä"*. Joukkoruokailukontekstiin sovellettavan reseptiikan kehittäminen on myös esimerkki ruokapalveluhenkilöstön ammattiryhmän erityisistä vahvuuksista yhteistyötä toteutettaessa, kuten Kaljonen ym. (2018) nostavat esiin.

Kouluruokailu voidaan nähdä käytännönläheisenä ruokakasvatustilanteena, jonka aikana opetus- ja kasvatushenkilöstö ohjaa ja kannustaa oppilaita monipuolisiin ruokailutapoihin sekä säännölliseen ateriaritmiin (VRN, 2017). Kouluruokailusuosituksissa tavoitteeksi asetetaan, että kaikki koulun aikuiset, opetus-, ruokapalvelu- ja terveydenhuoltohenkilöstö mukaan lukien, toimivat ruokakasvatustehtävässä opettajina ja kasvattajina. Ruokakasvatuksen toteutuminen sekä kouluruokailutilanteessa että osana eri oppiaineiden opetusta nähdään suosituksissa mahdollisuutena vahvistaa oppilaiden ruokatajun syntymistä (VRN, s. 13).

Suonpään (2019) tutkielman yhtenä lähtökohtana oli ajatus siitä, että johdonmukaisen ja tavoitteellisen yhteistyön rakentaminen oppiainekontekstissa tapahtuvan ruokakasvatuksen sekä kouluruokailutilanteen välille tukisi oppilaiden ruokatajun rakentumista entisestään. Tutkielma antaa viitteitä siitä, että erityisesti ruokapalveluhenkilöstön kokemus ruokakasvattajuudesta oppilaiden ohjaustyönä ruokailutilanteessa edellyttäisi kuitenkin koulutusta. Myös Lintukangas (2009) on korostanut sellaisen koulutuksen merkitystä, jossa ruokakasvatus on integroitu oman ammattialan tavoitteeksi ja joka tarjoaa välineitä kasvatusyön toteutukseen käytännössä. Kotitalousopettajien kokemus ruokakasvatusteemojen

keskeisyydestä osana opettajuuttaan on lähtökohta sille, että ruokakasvatuksen käytännön toteutusta voidaan laajentaa yhteistyössä koulun muiden toimijoiden kanssa. Kotitalousopettajien ruokakasvatusta tukee myös se, että ruokakasvatus on keskeinen osa kotitalousopettajien yliopistollista koulutusta ja että teema 'Ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri' (S1) on kirjattu yhdeksi kolmesta kotitalouden sisältöalueesta Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteissa (POPS, 2014, s. 439). Yhteistyötä kouluruokailun kanssa voitaisiin kuitenkin nykyistä enemmän käyttää kotitalousopetuksen tukena, esimerkiksi hyödyntämällä kouluruokailua käytännön sovelluksena ja laajennettuna oppimisympäristönä oppimistehtävissä, jotka sisältävät vaikkapa ruokalistojen suunnittelua tai kasvisruokiin tutustumista (vrt. Kaljonen ym. 2018).

Suonpään (2019) tutkielmassa sekä ruokapalveluiden edustajien että kotitalousopettajien haastatteluista nousi esiin resurssien puute, kuten ajan niukkuus, minkä koettiin rajoittavan uusien toimintamuotojen juurruttamista. Kuitenkin omalla kekseliäisyydellä ja viitseliäisyydellä nähtiin olevan merkitystä sille, miten omaa ammatillista ajankäyttöä järjestellään ja millaisia asioita priorisoidaan. Taulukko 1 tiivistää tutkielman tuloksista nousseita mahdollisuuksia ja esteitä yhteistyölle.

Taulukko 1. Ruokakasvatusyhteistyö kotitalousopettajien ja ruokapalveluiden näkökulmista (Pohjautuen lähteeseen: Suonpää, 2019)

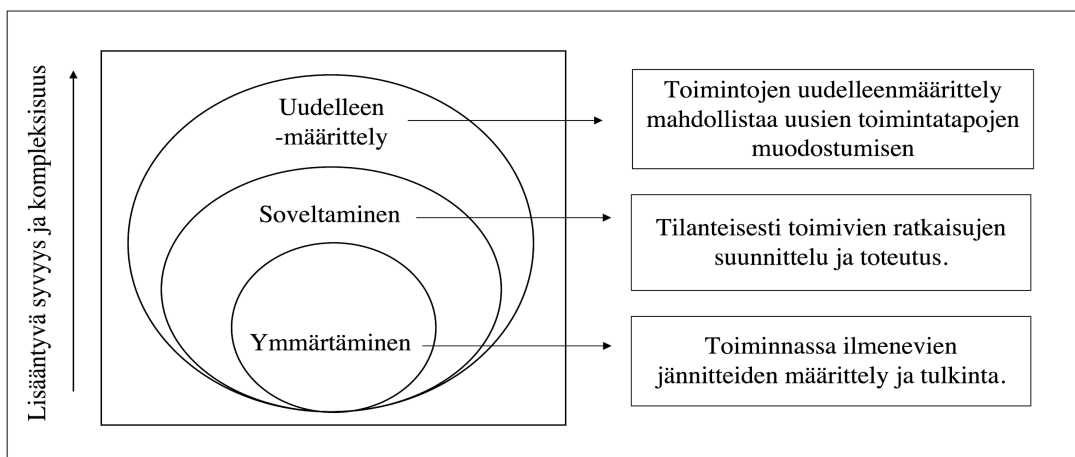
| | RUOKAPALVELUHENKILÖSTÖ | KOTITALOUSOPETTAJAT |
|---|---|---|
| Kokemus ruokakasvatusta | <ul style="list-style-type: none"> • ruokakasvatus kouluruokailussa toteutuu erityisesti valmiin ruokatuotteen välityksellä • ruokakasvatus sisältää myös esimerkkinä olemisen ja kysymyksiin vastaamisen • tiedostetaan jaettu vastuu opettajien kanssa ruokakasvatuksen toteutuksessa • eivät koe olevansa ensisijaisessa vastuussa oppilaiden kasvatustehtävästä | <ul style="list-style-type: none"> • ruokakasvatus kouluruokailussa toteutuu oppilaiden ohjauksen ja valvontatyön välityksellä • kouluruokailuteema sekä laajempi ruokakasvatus koetaan luontevaksi osaksi kotitalousopetusta • ruokakasvatuksen koetaan toteutuvan kaikkien koulun aikuisten kautta (ts. ”koko koulu kasvattaa”) • kokevat vahvasti olevansa kasvattajia |
| Ruokakasvatusyhteistyötä estävät tekijät | <ul style="list-style-type: none"> • oman työn hektisyys ja kiireen tuntu • tiukasti mitoitettujen henkilöstöresurssit • kasvatukseen liittyvän koulutuksen puute • omaan työhön liittyvät määräykset ja rajoitukset, joihin ei pysty koulutasolla vaikuttamaan | <ul style="list-style-type: none"> • oman työn hektisyys ja kiireen tuntu • oman työn sisältöjen moninaisuus ja kokemus ajanpuutteesta • kouluruokailuyhteistyön kokeminen ylimääräisenä työnä |
| Ruokakasvatusyhteistyötä edistävät tekijät | <ul style="list-style-type: none"> • maukas ja ravitseva ruokatuote kouluruokailussa • oma myönteinen asenne sekä halu tehdä yhteistyötä • vakiintuneet ruokakasvatuksen toimintamuodot, kuten kouluruoka-agenttitoiminta, ravintolatoimikunnat, työryhmät, teemaviikot, toiveruokapäivät ja asiakastytytyväisyyskyselyt • oppilaiden ottaminen mukaan kouluruokailun järjestelyihin, kuten astiahuoltoon tai ruokailutilan siivoukseen | <ul style="list-style-type: none"> • maukas ja ravitseva ruokatuote kouluruokailussa • oma myönteinen asenne sekä kekseliäisyys työajan järjestelyissä • vakiintuneet ruokakasvatuksen toimintamuodot, kuten kouluruoka-agenttitoiminta ja ravintolatoimikunnat |

Tulosten pohjalta kestävyyyteen liittyvät teemat, kuten ruokahävikin minimointi, nousivat esiin aihepiirinä, jonka varaan ruokakasvatusyhteistyötä kotitalousopetuksen ja kouluruokailun välillä voitaisiin rakentaa. Kuten taulukko 1 havainnollistaa, myös ruokakasvatuksen kentällä aiemmin kehitetyt toimintamuodot, kuten kouluruoka-agenttitoiminta ja ravintolatoimikunnat koettiin yhteistyötä edistäviksi. Kouluruokailun aikana tapahtuva kasvatus ei kuitenkaan näyttäytynyt tulosten valossa kovinkaan systemaattisena ja tavoitteellisena, mikä perustelee käytännönläheisten työkalujen kehittämistä ruokakasvatuksen tueksi jatkossakin. Analyysi suhteessa ruokatajun ja osallisuuden käsitteisiin toi esille sen, että haastatteluissa mainitut yhteistyömuodot olivat usein varsin aikuislähtöisiä, kuten asiantuntijaluentojen tai

aamunavausten pitäminen ilman oppilaiden panosta tai oppilaille tarjottu mahdollisuus vastata aikuisten laatimaan asiakastyytyväisyyskyselyyn. Toisaalta osa haastateltavista nosti esiin esimerkkejä, joissa oppilaat osallistuivat aktiivisemmin kouluruokailun järjestelyihin, kuten astiahuoltoon tai pääsivät vaikuttamaan toimintaan erilaisten teemapäivien tai projektien kautta.

Askelmerkkejä tulevaan

Tulosten perusteella näyttää siltä, että mikäli kouluruokailun ja kotitalousopetuksen välistä yhteistyötä ruokakasvatuksen toteutuksessa halutaan vahvistaa, tarvitaan muutosta työ- ja toimintakulttuurissa sekä yhteistyöhön varattuja resursseja, selkeitä ohjeita ja tavoitteita sekä avainhenkilöiden eli opettajien ja ruokapalvelun kuulemista. Ammattiryhmien erilaiset taustat ja työnkuvat voivat olla yhteistyössä myös rikkaus, joka synnyttää uusia ideoita toiminnan kehittämiseksi ja mahdollistaa resurssiviisaan työnjaon. Oppilaiden osallistaminen on tärkeää paitsi oppimisen kannalta myös siksi, että he voivat toimia tiedollisena, taidollisena ja ajankäytännöllisenä resurssina toimintaa kehittäessä. Työkalujen kehittäminen opettajille opetuksen suunnittelun, toteutuksen ja arvioinnin avuksi tukee tätä työtä. Nämä ovat tärkeitä tavoitteita myös kehittäessämme ruokatajun käsitettä, joka pyrkii huomioimaan ruokaoppimisen asteittain syvenevän ja monimutkaistuvan luonteen (ks. Kuvio 1). Myös pienillä teoilla koulun arjessa, kuten yksittäisillä yhteistyöprojekteilla voidaan saada aikaan positiivista muutosta.



Kuvio 1. Ruokatajun kolme tasoa kuvaavat asteittain syvenevää ja monimutkaistuvaa ruokaoppimista (kuvio on suomennettu lähteestä Janhonen, Torkkeli, Mäkelä, 2018)

Suonpään (2019) tutkielma keskittyi tarkastelemaan ruokakasvatuksen yhteistyötä erityisesti yläkoulukontekstin (ts. vuosiluokat 7–9) sekä aineenopetuksen (ts. kotitalous) näkökulmista. Koska tutkimus pohjaa laadulliseen aineistoon, on tarpeen tutkia ilmiötä myös kyselytutkimuksen avulla. Suuntaamalla kysely eri toimijatahoille voidaan saada kattavampi kuva yhteistyön esteistä ja mahdollisuuksista sekä tällä hetkellä toteutetuista yhteistyömuodoista. Myös koulutason kehittämistyötä tarvitaan, samoin kuin tutkimusta, jossa vertailu eri oppiaineiden tai luokka-asteiden välillä olisi mahdollista. Tulosten pohjalta henkilöresurssit sekä aikapuitteet ovat erityisen tärkeitä haasteita pohdittavaksi. Toisaalta kestävyteen liittyvät aihepiirit, kuten ruokahävikin vähentäminen, nousivat esiin hedelmällisenä näkökulmana ruokapalveluiden ja kotitalousopetuksen välisen yhteistyön toteuttamiseen.

Elokuussa 2020 käynnistynyt RUOKATAJU-hanke jatkaa ruokaan liittyvän oppimisen tutkimusta yhteistyössä ruokapalveluiden ja kotitalousopetuksen kanssa. Hankkeen etenemistä

voi seurata esimerkiksi sosiaalisen median kautta (@KJanhonen @Ruokataju #ruokakasvatus #ruokataju #foodsense #matinsikt).

Viitteet

1 Hanketta rahoittaa Suomen Akatemia (rahoituspäätöksen no. 322598) ja Helsingin yliopisto. Lue RUOKATAJU-hankkeen tiivis kuvaus oheisen linkin kautta:

<https://researchportal.helsinki.fi/fi/projects/promoting-food-sense-through-school-meals-foodsense-kouluruokailu>

Lähteet

Janhonen, K., Torkkeli, K. & Mäkelä, J. (2018). Informal learning and food sense in home cooking, *Appetite*, 130, 1, 190–198.

Kaljonen, M., Peltola, T., Kettunen, M., Salo, M. and Furman, E. (2018). “Kasvisruokaa kouluun – kokeileva tutkimus ruokavaliomurroksen tukena”, *Alue and Ympäristö*, 47, 32– 47.

Lintukangas, S. (2009). Kouluruokailuhenkilöstö matkalla kasvattajaksi. Helsingin yliopisto, kasvatustieteellinen tiedekunta, kotitalous- ja käsityötieteiden laitos. Väitöskirja (Monografia).

POPS (2014). Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014. Saatavilla osoitteessa: https://www.oph.fi/sites/default/files/documents/perusopetuksen_opetussuunnitelman_perusteet_2014.pdf

Suonpää, K. (2019). Osallistava ja toiminnallinen ruokakasvatus kotitalousopetuksen ja ruokapalveluiden yhteistyönä. Pro Gradu -tutkielma. Kasvatustieteellinen tiedekunta, kotitalousopettajan opintosuunta Helsingin yliopisto. Saatavilla osoitteessa: <https://helda.helsinki.fi/handle/10138/303148>

VRN (2017). Syödään ja opitaan yhdessä - kouluruokailusuositus. Saatavana osoitteessa: https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/131834/Syöda%20ja_opitaan_yhdessa_korjattu_5.2017_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y